



**Bajo mostrador refrigerado Docriluc MPR-250: gran capacidad y refrigeración profesional en formato GN 1/1.** Ideal para cocinas industriales con alta exigencia de conservación, ofrece **761 L de capacidad**, frío entre **-2°C y +8°C**, y gran superficie de trabajo. **Perfecto para operativas con gran rotación.**

## Catálogo de bajos mostradores refrigerados

En entornos gastronómicos con flujos de producción altos, disponer de una zona refrigerada amplia, accesible y eficiente es clave. El **Docriluc MPR-250** nace para dar respuesta a estas necesidades: un **bajo mostrador refrigerado de 761 litros**, estructura sólida en **acero inoxidable AISI-304**, y sistema de frío optimizado para conservar grandes cantidades de producto de forma fiable y constante.

### \* Características técnicas de MPR-250

- Capacidad útil: 761 L
- Estantes: 0 (compatible GN 1/1)
- Rango de temperatura: -2°C a +8°C
- Potencia frigorífica: 845 W
- Consumo nominal: 320 W
- Clase energética: B
- Clase climática: 5 (40°C / 40%)
- Refrigerante: R-290
- Altura: 850 mm

- Tensión de trabajo: 220V 50Hz (opcional 230V 60Hz / 115V 60Hz)

### \* Características constructivas

- Altura: 850 mm
- Exterior: acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo y fondo)
- Interior: acero inoxidable AISI-304
- Aristas redondeadas y fondo embutido
- Contrapuerta inox
- Perfiles de aluminio anodizado (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero ODP

### \* Componentes destacados

- Iluminación LED en modelos con puerta de cristal
- Encimera de acero inoxidable AISI-304
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura
- Pies inox regulables en altura: 125 / 210 mm
- Puertas reversibles con cierre automático y burlete magnético
- Evaporador tratado con epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador ventilado
- Control digital de temperatura y desescarche
- Desescarche automático con evaporación automática
- Cajoneras inox desmontables con guías telescópicas
- Modelos preinstalación: sin válvula capilar ni bandeja de evaporación automática

### \* Opcionales disponibles

- Parrilla adicional GN 1/1
- Set adicional de guías GN 1/1
- Cajonera doble inox autocierre
- Cajonera triple inox autocierre
- Motor a la izquierda
- Cerradura puerta inox
- Encimera con peto
- Registrador de alarmas HACCP
- Respaldo inox
- 4 o 6 ruedas
- 230V 60Hz / 115V 60Hz

### ❓ ¿Buscas refrigeración profesional con gran capacidad sin renunciar al espacio de trabajo?

El **MPR-250** es la solución ideal para cocinas que manejan grandes volúmenes de

producto refrigerado pero no pueden permitirse ocupar más espacio vertical. Este bajo mostrador, preparado para trabajar con cubetas **GN 1/1**, permite un acceso rápido, visibilidad total del contenido y un flujo de trabajo optimizado.

Gracias a su **estructura en acero inoxidable AISI-304**, su **control digital**, su **unidad condensadora ventilada y extraíble**, y el **evaporador tratado con epoxi**, el modelo **MPR-250** garantiza **resistencia, higiene y durabilidad** en condiciones intensivas.

El diseño sin estantes ofrece total versatilidad para sistemas GN 1/1 o configuraciones personalizadas con guías y cajoneras opcionales.

### “¿No es demasiado grande para mi cocina?”

Aunque tiene una capacidad de **761 litros**, su **formato bajo mostrador** lo hace perfecto para integrarse bajo superficies de trabajo. No ocupa espacio vertical extra y además puedes aprovechar su encimera para preparación o servicio. **Máximo volumen, sin invadir tu cocina.**

### 🚩 ¿Qué debes tener en cuenta para elegir un bajo mostrador refrigerado?

- Capacidad (L) y compatibilidad con GN 1/1
- Rango de temperatura según tipo de producto
- Tipo de refrigeración y eficiencia energética
- Tensión de trabajo según tu instalación
- Formato interior: con o sin estantes, con guías opcionales
- Espacio útil de trabajo en la encimera

### ✅ ¿Por qué recomienda EquipoH el modelo MPR-250?

Porque el **MPR-250** está hecho para cocinas reales, que trabajan a ritmo alto, que necesitan frío fiable, y que no quieren complicaciones. Desde EquipoH lo recomendamos porque **sabemos que responde, que no falla, y que tiene una vida útil prolongada** con poco mantenimiento. Ideal para grandes cocinas, obradores o colectividades.

### ❗ Sobre el fabricante

**Docriluc** es sinónimo de calidad nacional. Con sede en Lucena (Córdoba), sus productos están certificados y fabricados con componentes de alta gama. En EquipoH conocemos su fiabilidad en campo, tanto en uso diario como en postventa. Es una marca que cumple, y por eso trabajamos con ellos.

¿Tienes dudas? ¡Escríbenos al chat! No vendemos por vender, prescribimos lo que

---

sabemos que funciona.

**EquipoH está para ayudarte.**

**Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 2545 x 800 x 850 mm